

Champagne

CHAMPAGNE AR LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT 145
VEUVE CLICQUOT 165



En god start

Ett glas Champagne NV AR Lenoble
Cuvée Intense Brut & en canapé 169



Förrätter / Starter

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 149

Tartar på lättgravad lax, pinjenötter & krutonger
*Crema of Jerusalem artichoke, tartar of gravad lax, pine nuts
& croutons*

TOAST SKAGEN petit 185 - grand 245

Handskalade räkor med majonnäs, pepparrot och dill
på smörstekt toast med sikrom & citron
*Shrimp in mayo, horseradish and dill on toast
with lake white fish roe & lemon*

VILLA GODTHEMS SILLBRICKA 149 / 195

Serveras med Västerbottensost & potatis
Herring with Västerbotten cheese & potato

RENCARPACCIO 169

Västerbottenkräm, syltade kantareller, pepparrot
& mandelpotatichips
*Carpaccio of rein deer, Västerbotten cheese, pickled chanterelles,
horseradish & potato crisp*

RÖDBETOR 149

Rödbetscarpaccio grönsaks crudité, solroskärnor, parmesan
& tryffelvinägrett
*beet carpaccio, vegetable crudité, sunflower seeds, parmesan
& truffle vinaigrette*

RÅRAKA 240

Finsk löjrom, smetana, rödlök & citron
*Thin potato pancake with vendace roe from Finland, smetana,
red onion & lemon*

Huvudrätter / Main

HÄLLEFLUNDRA 349

Trattkantareller, bondböner & beurre blanc
Steamed halibut, chanterelles, broad beans & beurre blanc

ANKCONFIT 295

Confitkokt anklår med rostade höst grönsaker,
sidfläsk & bärsås
*Duck confit with roasted autumn vegetables,
bacon & berry sauce*

FLÄKSCHNITZEL CORDON BLEU 219

Schnitzel fylld med gruyère och skinka- serveras med gröna ärtor,
ansjovissmör, rödvinssås och stekt potatis
*Schnitzel pork loin, gruyère and ham with green peas,
red wine sauce, anchovy butter and potatoes*

FISKGRATÄNG 245

Lax, torsk, räkor, spenat, mousslinesås & pommes duchesse
*Fish gratin with salmon, cod, shrimp, spinach, sauce mousseline
& pommes duchesse*



VILLANS FISKQUENELLER 235

Hummersås, spenat, grönsaksruditéer & kokt potatis
Fish quenelles, lobster sauce, spenat, vegetable cruditées & potatoes

HEMRULLADE KÖTTBULLAR 195

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré
Meat balls, gravy, lingon berries, pickled cucumber & potato puré

LAMM I DILL 239

Dillsås, inkokt morot & pressgurka
Lamb blanquette in dill, braised carrots & pickled cucumber

FISKGRYTA 219

Lax, torsk, musslor, räkor, tomat, saffransaioli & krutonger
*Fish stew with salmon, cod, mussels, shrimps, tomato,
saffron aioli & croutons*



Plankstek



GRILLAD RÖDING 325

Grillad röding, svartrot, spetskål,
pommes duchesse & forellromshollandaise
*Grilled char, salsify, pointed cabbage, pommes duchesse
& trout roe hollandaise*

VILLANS GRÖNA PLANKA 229

Portabello fylld med tomatconccassé, svartrot, säsongens
grönsaker, gurkinägrette & pommes duchesse
Portabello with tomato concassé, salsify & seasonal vegetables

PLANKSTEK CLASSIQUE 359

Ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp, färska bönor,
bakad tomat, béarnaise och rödvinssky
*Striploin on wood with pommes duchesse, bacon crisp,
green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce*

ROSASTEKT HJORT 320

Brysselkål, inlagda kantareller, pommes duchesse, grönpepparsås
& svartvinbärsjelly
*Venison, brussel sprouts, pickled chanterelles, pommes duchesse,
green pepper sauce & black currant jelly*

Dessert

VÅRA OSTAR 59 st - 155 tre st

Fråga er servitör om våra ostar | Assorted cheeses

LINGON- & PORTVINSKOKT PÄRON 95

Vit citrus- & kanelglass, mandel & lättvispad syrad grädde
*Lingon & port wine braised pear, white citrus- & cinnamon ice cream,
almonds & whipped cream*

CHOKLADTÅRTA 115

Glacerad chokladtårta, bärkompott & lättvispad grädde
Chocolate cake, berry compote & whipped cream

HEMGJORD GLASS 45 st / 110 tre st

Fråga er servitör om kvällens smaker
Ask your waiter about today's ice cream flavours

CRÈME BRÛLÉE 110

Crème Brûlée

CHOKLADTRYFFEL 39

Tryffel av Valrhonachoklad
Truffle of Valrhona chocolate

VARM SMULPAJ 110

Kanelkokta äpplen, mandel & vaniljglass